

2017年1月12日  
マルコメ株式会社

拡大が続く糯甘酒市場に先駆けて  
ゼリー飲料とフリーズドライが新登場

プラス糯

『米糯の甘酒ゼリー』『米糯の甘酒ゼリー りんご』  
『FD 米糯からつくった甘酒』

2017年春夏シーズン  
「プラス糯」  
シリーズ新商品



2017年3月上旬より全国で新発売

マルコメ株式会社(本社所在地:長野市安茂里883 代表取締役社長:青木時男)は、「毎日の生活に糯をプラス」をコンセプトにした「プラス糯」ブランドの新商品として、『プラス糯 米糯の甘酒ゼリー』『プラス糯 米糯の甘酒ゼリー りんご』『プラス糯 FD 米糯からつくった甘酒』を、3月上旬より全国で新発売します。

## 商品化の背景 / スポーツシーンや日常的な栄養補給に糯甘酒を

日本古来の健康飲料として親しまれてきた甘酒市場は、ここ数年の間に健康や美容に対する意識の高い方から支持を集め、拡大傾向にあります。特に米糯の甘酒は、酵素の働きで米のデンプンが糖化されて甘くなるため砂糖を使わずに自然の甘みを楽しむことができ、アルコールも含まれていないことから人気を博しています。最近では夏の季語としても知られるようになり、熱中症対策として甘酒を飲まれる方も増えました。

日本で最も多く米糯を生産するマルコメでは、これまでに全国のイベント会場やキッチンカーで米糯からつくられる甘酒の魅力を訴求してきました。2016年度に出展したマラソン大会ではレース後に甘酒を求める方で長蛇の列が生じたことから、スポーツシーンでも甘酒が必要とされていることを痛感、片手でも飲みやすいゼリー飲料タイプを商品化しました。今回はスタンダードなプレーンタイプに加え、甘酒と相性の良いりんごブレンドの2種類を発売します。ゼリー飲料は、どんな体調の時でも飲みやすいため、小さなお子さまからご高齢の方まで、幅広くお応えすることができます。また、荷物を最小限に抑えたい登山者や普段の持ち運びを考えてフリーズドライタイプも商品化しました。軽量で手軽に栄養補給ができるため、あらゆる飲用シーンに対応できます。



商品イメージ

## プラス糀 米糀の甘酒ゼリー

内容量: 160g	価格: オープン
形態: スパウトパウチ	発売日: 2017年3月上旬
賞味期限: 6ヶ月	発売地区: 全国

米糀からつくった甘酒にゼリー飲料タイプが新登場。スパウトパウチはリキャップが可能で携帯にも便利。アルコール0%で、砂糖不使用。



商品イメージ

## プラス糀 米糀の甘酒ゼリー りんご

内容量: 160g	価格: オープン
形態: スパウトパウチ	発売日: 2017年3月上旬
賞味期限: 6ヶ月	発売地区: 全国

米糀からつくった甘酒にゼリー飲料タイプりんごブレンドが新登場。スパウトパウチはリキャップが可能で携帯にも便利。りんごは長野県産シナノスイートの果汁1%使用、さっぱりと飲みやすい味わい。アルコール0%で、砂糖不使用。



商品イメージ

## プラス糀 FD 米糀からつくった甘酒

内容量: 1食	価格: オープン
形態: 袋	発売日: 2017年3月上旬
賞味期限: 9ヶ月	発売地区: 全国

プラス糀、米糀からつくった甘酒がフリーズドライに。お湯やお水を注ぐだけで手軽に甘酒を楽しめる。軽量で持ち運びにも便利。原料は変わらず、お米とお塩と微量の食塩だけ。アルコール0%で、砂糖不使用。

報道関係者様  
からの  
お問合せ先

マルコメ株式会社 広報部PR課  
担当: 須田、尾田  
[お問い合わせフォーム](#)

お客様  
からの  
お問合せ先

マルコメお客様相談室  
0120-85-5420  
月～金 9:00～17:00  
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)